

CHAMPAGNE GOUSSARD

Pur noir

Pinot noir

Dosage Zéro



CHAMPAGNE
**GUSTAVE
GOUSSARD**

Côte des Bar



Présentation générale :

Ce Champagne exclusivement à base de Pinot Noir et avec un dosage Nature permet de laisser s'exprimer le cépage et le terroir qui le porte. Il est un ambassadeur du savoir faire maison !

Impression Gustatives :

Ce champagne présente une belle robe jaune doré. Les fines bulles libèrent des senteurs complexes de grillé, balsamique et de fleurs d'oranger. Mais le nez franc rappelle le Pinot Noir, avec les fruits rouges, le cassis, l'abricot et des notes de figue. La bouche est riche, vineuse et équilibrée en développant des saveurs de pâte de coing, noisette et abricot. L'absence de dosage sublime le terroir et le cépage !

Assemblage :

- 100 % Pinot Noir
- Vignoble en Côte des Bar
- Assemblage de plusieurs années avec le recours à une « Réserve Permanente ».
- Dosage : BRUT NATURE avec 0 g/l
- Certification : TERRA VITIS

Accords Gastronomiques :

Ce Champagne complexe et mature pourra se partager dès l'apéritif, mais c'est au cours du repas qu'il sera apprécié. Il pourra se déguster avec une blanquette de veau, un poisson grillé et même une viande rouge. Le Chaource au lait cru (fromage local) est également un bon compagnon !

Type de Cuvée : CLASSIQUE - LUDIQUE - GASTRONOMIQUE - MYTHIQUE

Vinification : Fermentation Alcoolique et Fermentation Malolactique dans la cuverie Inox Thermorégulée.

Tirage : Identifiable selon le N° de Lot gravé au laser sur la bouteille et inscrit sur l'étiquette

Vieillessement : minimum de 24 mois

Dégorgement : Gravé sur la bouteille et noté sur l'étiquette

Formats commercialisés : Bouteille - Demi-bouteille - Magnum - Jéroboam

Conseils de conservation :



T° : 10 à 15 °C



Hygrométrie : entre 60 et 80 %



Nombre d'années : 5 à 6 ans